

Micotoxinas em vinhos: ocorrência e métodos analíticos

Luís Abrunhosa

CEB - Centre of Biological Engineering, University of Minho, Campus de Gualtar, 4710-057 Braga,
Portugal

As micotoxinas são metabolitos secundários tóxicos produzidos por certos fungos filamentosos que apresentam efeitos teratogénicos, citotóxicos, neurotóxicos, nefrotóxicos, imunossupressores e/ou estrogénicos. Para além disso, algumas delas são comprovadamente cancerígenas – aflatoxinas, ocratoxina A e fumonisinas estão classificadas respetivamente nos grupos 1, 2B e 2B pelo IARC [1]. As micotoxinas podem ser encontradas numa grande diversidade de produtos agrícolas e alimentares, o que constitui uma ameaça para a segurança alimentar. A sua ocorrência nestes produtos deve ser monitorizada e os seus níveis reduzidos tanto quanto tecnologicamente é possível de forma a minimizar o seu impacto na saúde humana.

Nos vinhos, a ocratoxina A é a micotoxina mais comum e a única a estar legislada. No entanto, também tem sido reportada a presença de aflatoxina B₂ [2], fumonisina B₂ [3], alternariol e alternariol monometil éter [4-7], ácido tenuazónico [8], ácido ciclopiazónico, ácido micofenólico e zearalenona [9] em alguns vinhos. Embora a sua ocorrência não levante para já grandes problemas para a saúde dos consumidores, é importante que os produtores de vinho estejam atentos a esta problemática de forma a implementarem medidas de controlo adequadas.

A presente comunicação pretende rever a problemática das micotoxinas nos vinhos de forma a divulgar os mais recentes progressos ocorridos nesta matéria. Uma revisão sobre a ocorrência de novas micotoxinas nos vinhos, métodos analíticos e sobre práticas que podem promover a segurança micotoxicológica dos vinhos irá ser apresentada.

Agradecimentos: Este trabalho foi financiado pela FCT através do projeto estratégico UID/BIO/04469/2013 e pelo COMPETE 2020 (POCI-01-0145-FEDER-006684). Luís Abrunhosa beneficia da bolsa UMINHO/BPD/51/2015 no âmbito do projeto UID/BIO/04469/2013 financiado pela FCT/MEC (OE).

Referências: [1] IARC 1993, WHO Press: Lyon, France. p. 489-521; [2] Perez-Ortega P., et al. J Chromatogr A, 2012. 1249:32-40; [3] Mogensen J.M., et al. J Agric Food Chem, 2010. 58(8):4853-57; [4] Lau B.P.-Y., et al. J Chromatogr A, 2003. 998(1-2):119-31; [5] Asam S., et al. J Agric Food Chem, 2009. 57(12):5152-60; [6] Scott P.M., et al. Mycotoxin Res, 2006. 22(2):142-7; [7] Scussel V.M., et al. Int J Food Sci Technol, 2013. 48(1):96-102; [8] López P., et al. Food Control, 2016. 60:196-204; [9] Pizzutti I.R., et al. Talanta, 2014. 129:352-363